First IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **48**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg *(75.3%)*	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg *(20.5%)*	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg *(4.1%)*	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	40 g	60 min	12 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	15 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	5 min	7 %
Na zimno	Sybilla	60 g	6 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.25 g	Fermentis